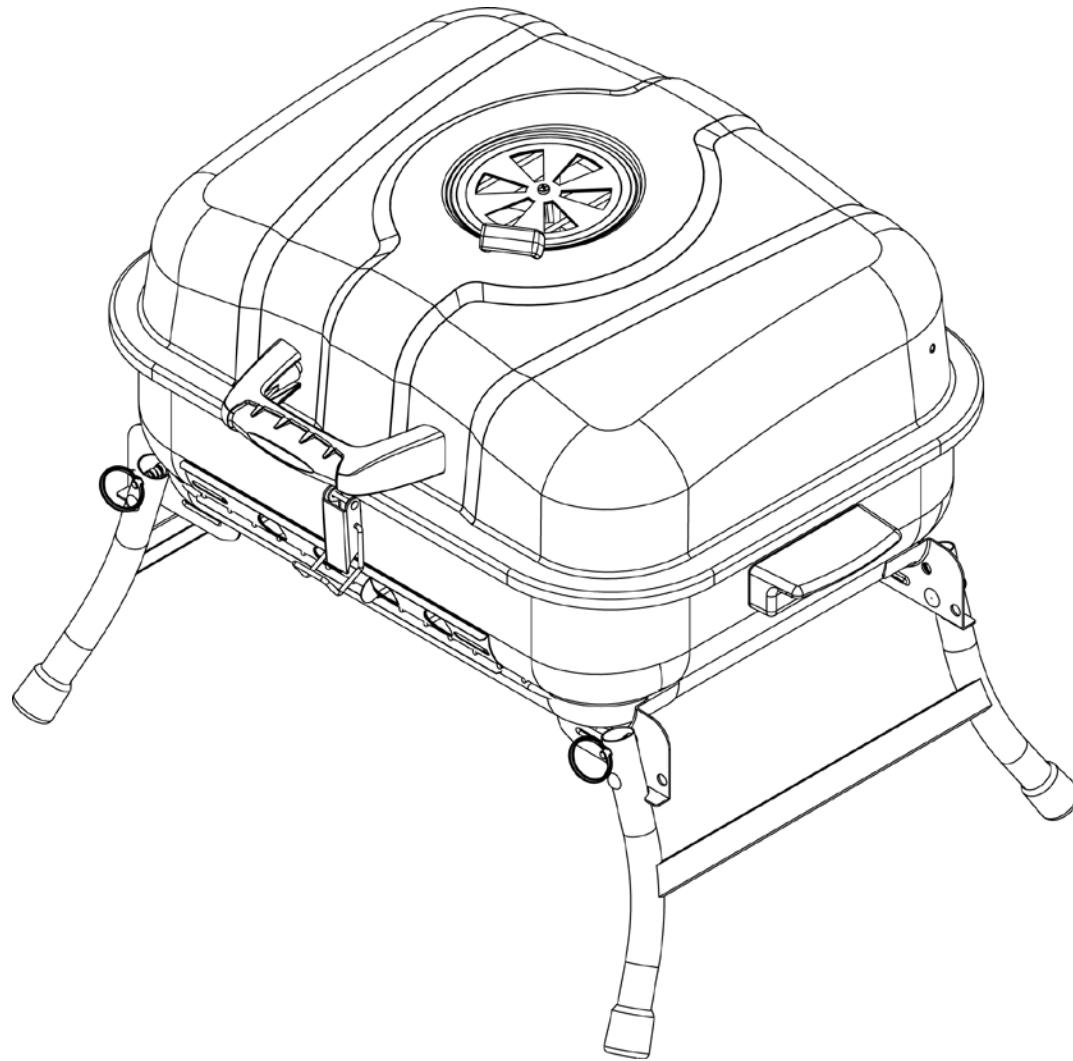




OWNER'S MANUAL

Outdoor Charcoal Barbecue Grill

Model No. CBT711W



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

- 1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
- 2. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
- 3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**

Table of Contents

Important Safeguards	Page 2
Exploded View & Hardware	3
Assembly Instructions	4
Operating Instructions	7
Initial Use	7
Cooking	7
Tips	7
Cleaning and Care	7
Product Registration	7
Limited Warranty	7

Save these instructions for future reference.
If you are assembling this unit for someone else,
give this manual to him or her to read and save
for future reference.

Manufactured in China for:
Blue Rhino Global Sourcing, LLC
Winston-Salem, NC USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2006 Blue Rhino Global Sourcing, LLC. All Rights Reserved
UniFlame® is a Registered Trademark of Blue Rhino Global Sourcing, LLC.. All Rights Reserved.

CBT711W-OM-106 ES

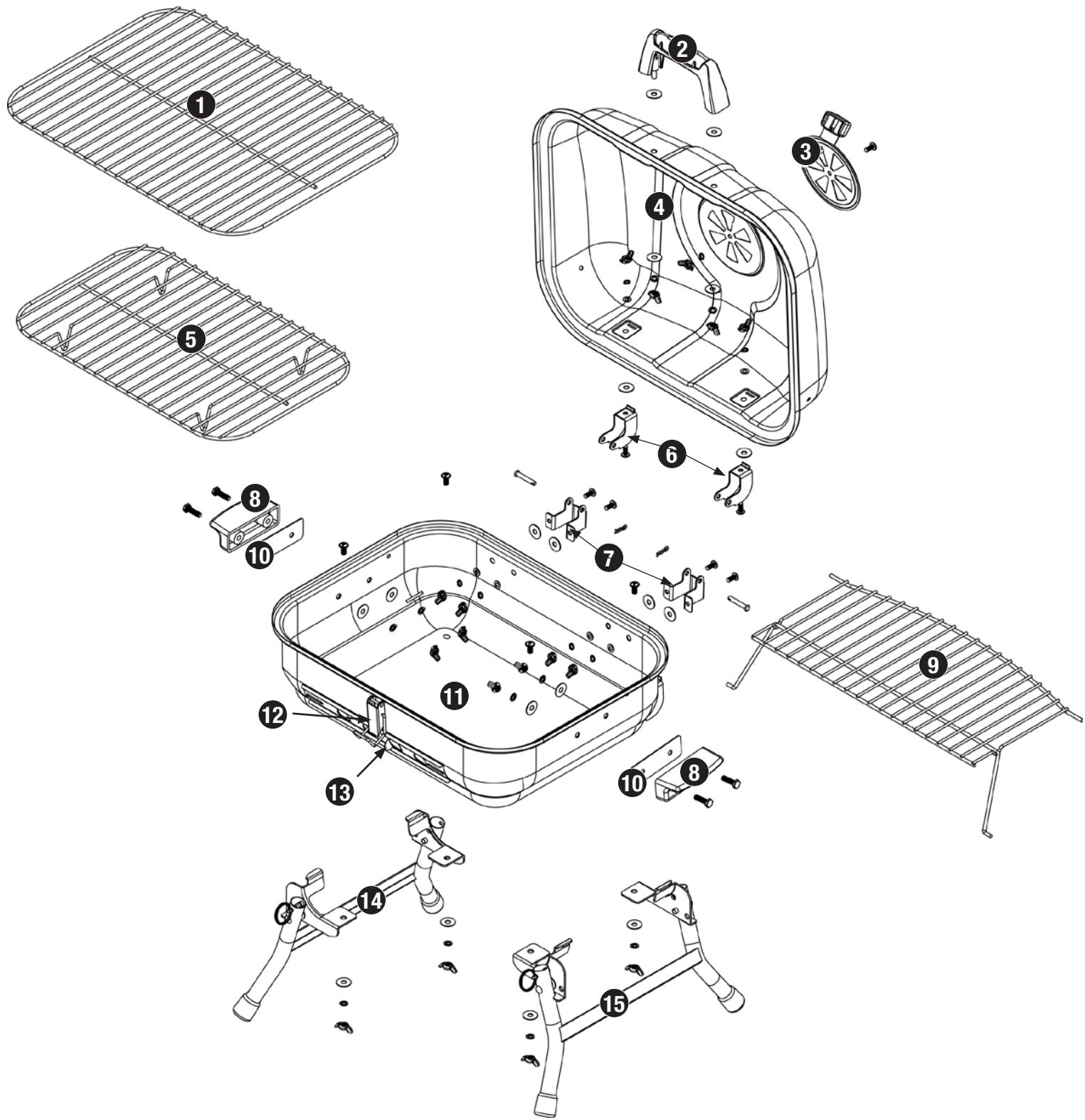
**WARNING****FOR YOUR SAFETY**

1. This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
2. Do NOT operate, light or use this appliance within 8 feet of walls, structures or buildings.
3. This grill is NOT for commercial use.
4. This is not a tabletop grill. Therefore, do not place this grill on any type of tabletop surface
5. Do not use grill for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
6. Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting.
7. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
8. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
9. Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.
10. Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
11. Do not alter grill in any manner.
12. Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
13. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
14. Use only Blue Rhino Global Sourcing, LLC. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.
15. Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
16. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
17. Never touch grates (charcoal or cooking), ashes or coals to see if they are hot.
18. Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
19. Do not use in or on boats or recreational vehicles.
20. Position grill so wind can not carry ashes to combustible surfaces.
21. Do not use in high winds.
22. Never lean over the grill when lighting.
23. Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
24. Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
25. Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
26. Always place your grill on a hard, non combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
27. Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
28. Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
29. Always empty the ash catcher and grill after each use. Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
30. Do not place fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
31. Check to make sure the air vents are free of debris and ash before and while you are using the grill.
32. Make sure ash catcher is securely and completely in place before using the grill.
33. Always wear protective gloves when adding fuel to retain desired heat level.
34. Keep all electrical cords away from a hot grill.
35. Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
36. Never cover entire cooking area with aluminum foil.
37. Please use protective gloves when assembling this product.
38. Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
39. Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Parts List

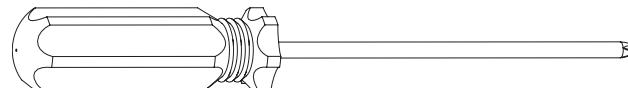
- 1** Cooking Grid
- 2** Lid Handle
- 3** Air Vent Set
- 4** Lid
- 5** Charcoal Grid
- 6** Top Hinge (2)
- 7** Bottom Hinge (2)
- 8** Side Handle (2)
- 9** Warming Rack
- 10** Side Handle Support (2)
- 11** Bottom Bowl
- 12** Lock
- 13** Air Damper
- 14** Left Leg
- 15** Right Leg

Exploded View**Hardware**

A	Screw	M5x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	7 pcs
B	Screw	M6x12 Zinc Plated Phillips Truss Head	4 pcs
C	Bolt	M6x20 Zinc Plated Hex Head	4 pcs
D	Wing Nut	M5 Steel	7 pcs
E	Wing Nut	M6 Steel	10 pcs
F	Washer	ø5 Zinc Plated	6 pcs
G	Washer	ø6 Zinc Plated	10 pcs
H	Washer	ø6 Heat Resistant	8 pcs
I	Lock Washer	ø5 Zinc Plated	7 pcs
J	Lock Washer	ø6 Zinc Plated	10 pcs
K	Pin	ø5 x 30 Black Coated	2 pcs
L	Cotter Pin	ø1.4 x 30 Zinc Plated	2 pcs

Tools Required for Assembly (Not Included)

#2 Phillips Head Screwdriver

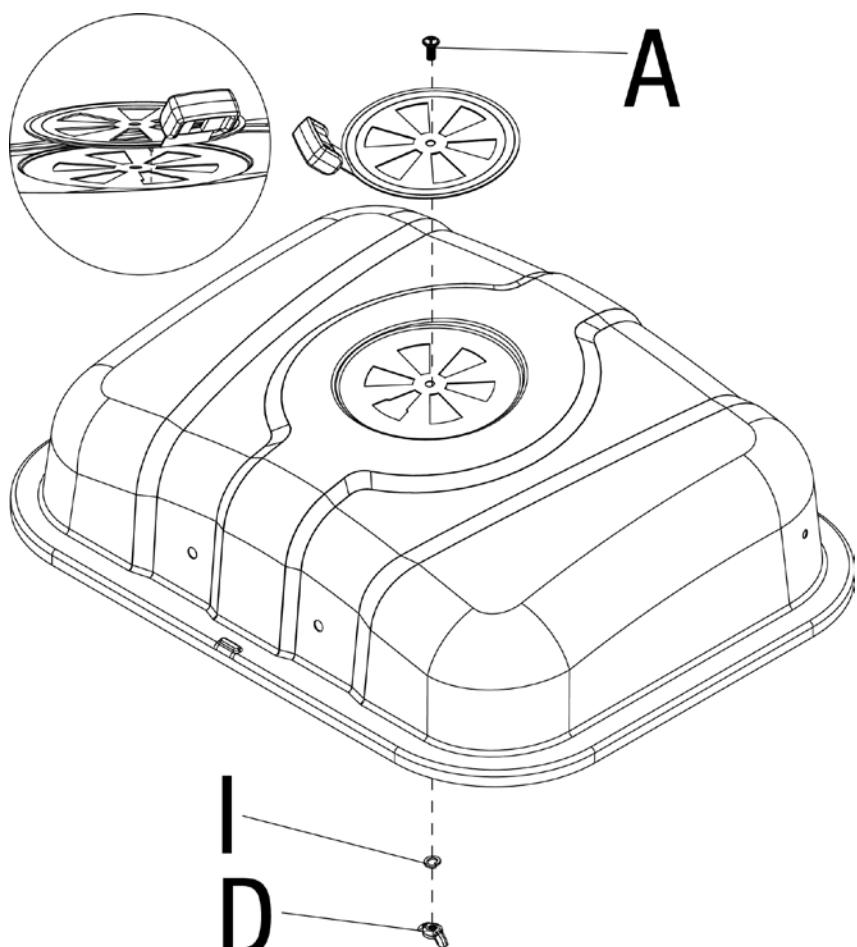


Assembly Instructions
DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call 1.800.762.1142 toll free. Please have your owner's manual and serial number available for reference.

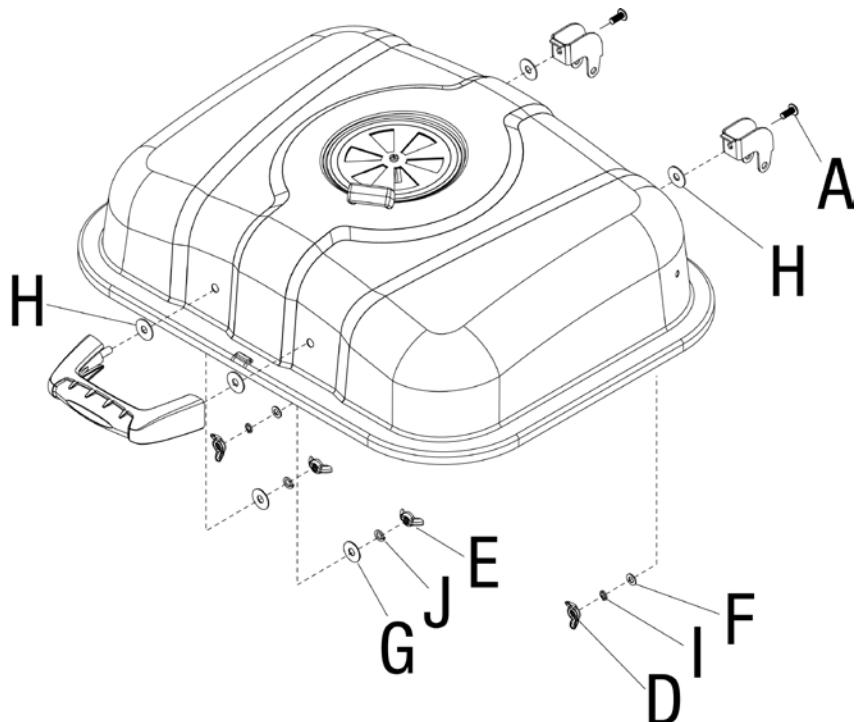
For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.

1
Attach Air Vent

A x 1

I x 1

D x 1

2
Attach Top Hinges and Lid Handle

A x 2

G x 2

D x 2

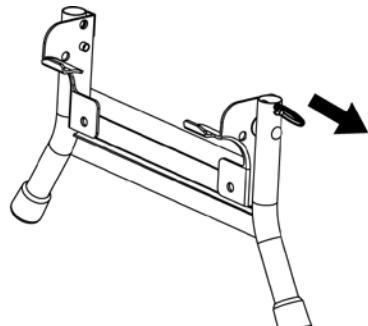
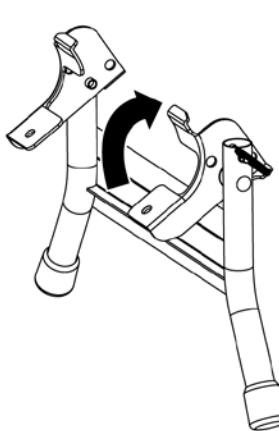
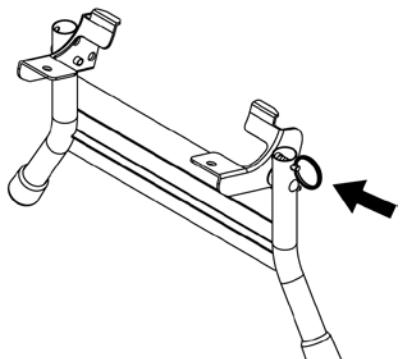
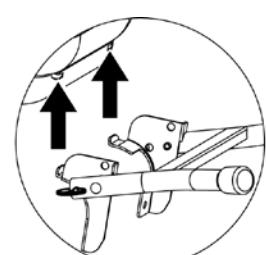
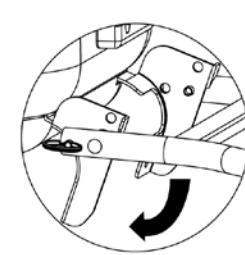
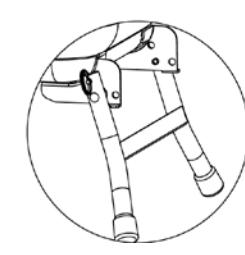
H x 4

E x 2

I x 2

F x 2

J x 2

5
Unfold Legs
1

2

3

6
Attach Legs
1

2

3

B x 4

G x 4

E x 4

J x 4

B
G
J
E

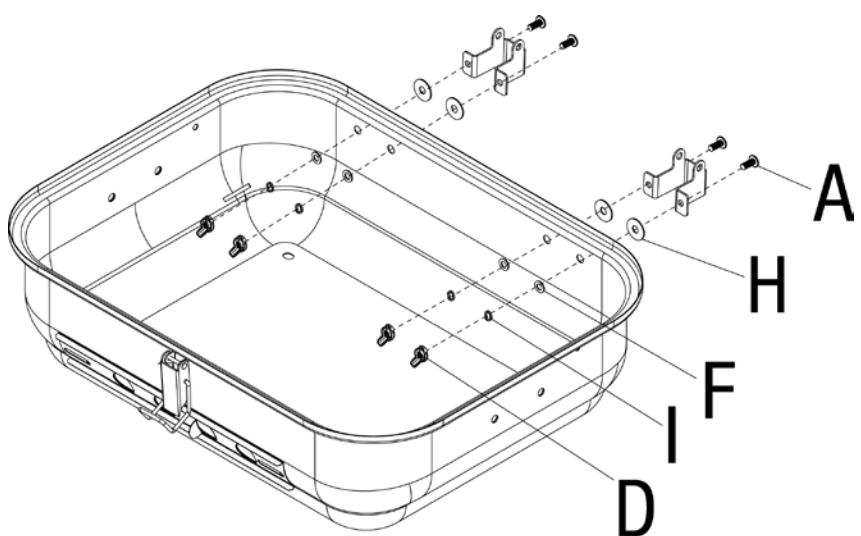
Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed, go back and fully tighten all hardware.

- Follow all steps in order to properly assemble your product.

3

Attach Bottom Hinges



A x 4

D x 4

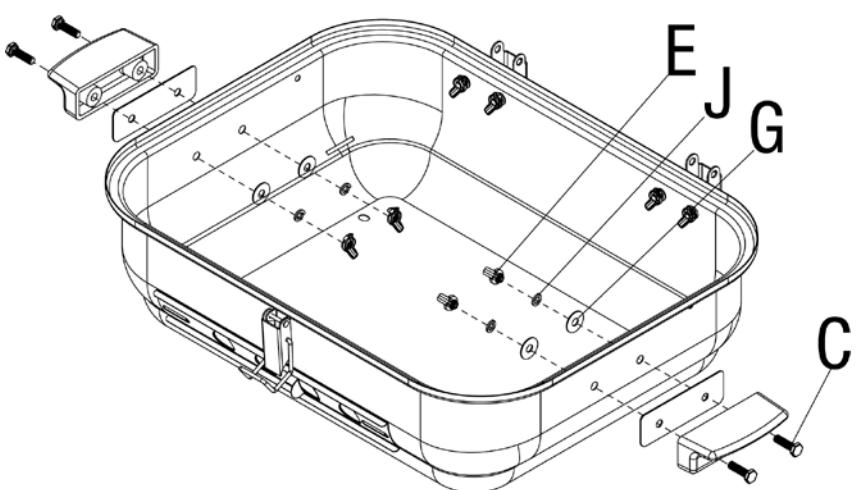
F x 4

H x 4

I x 4

4

Attach Side Handle Supports and Side Handles



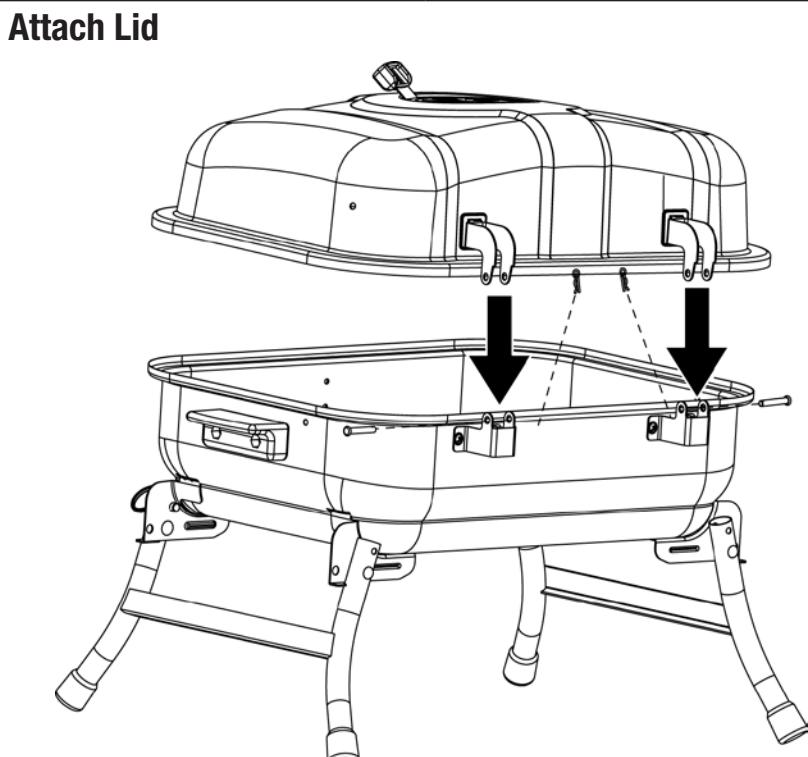
C x 4

E x 4

G x 4

J x 4

7

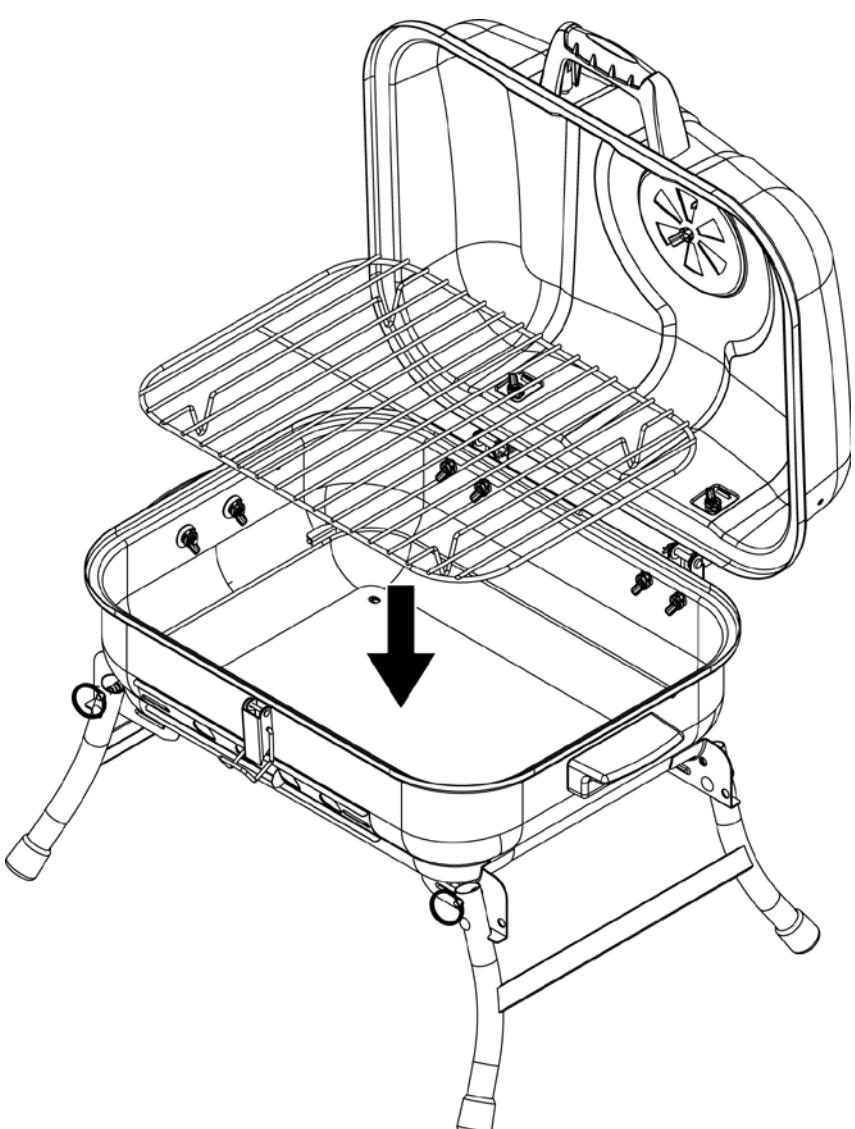


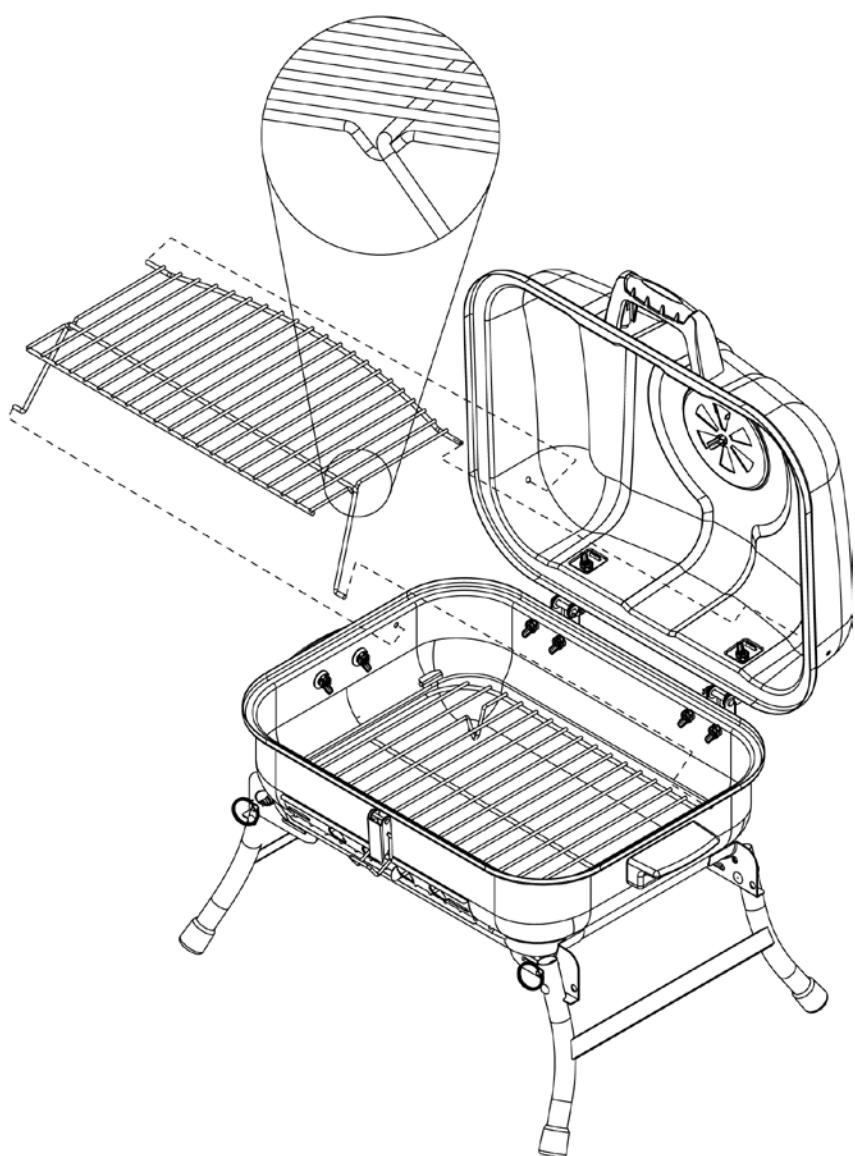
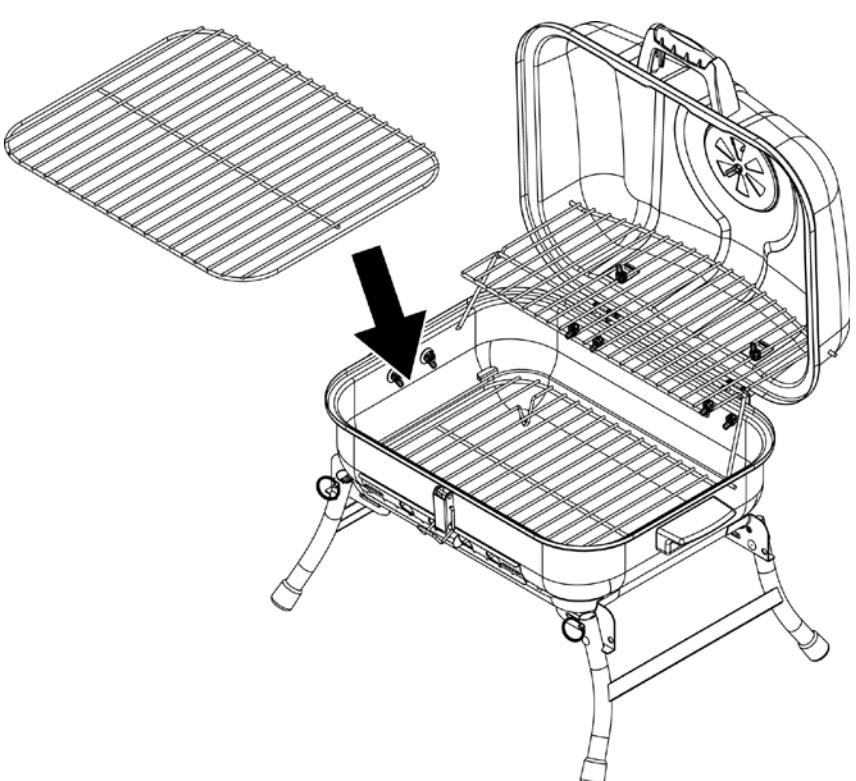
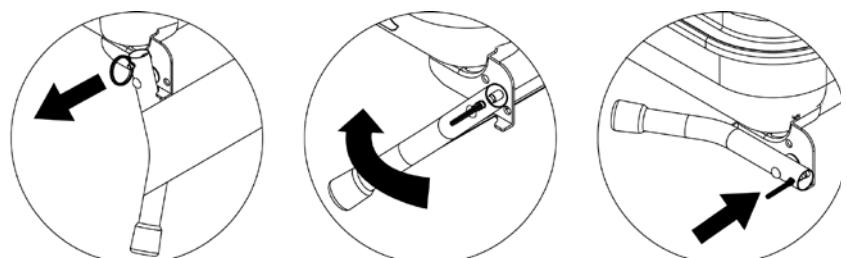
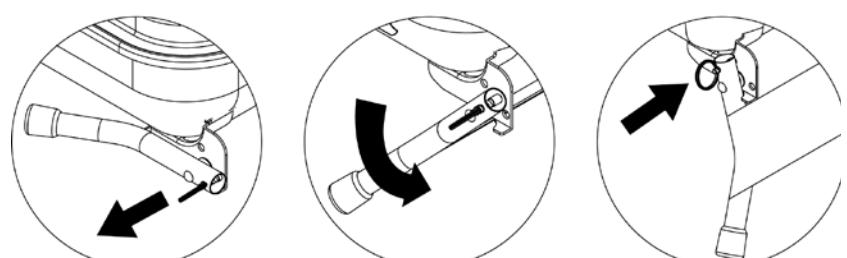
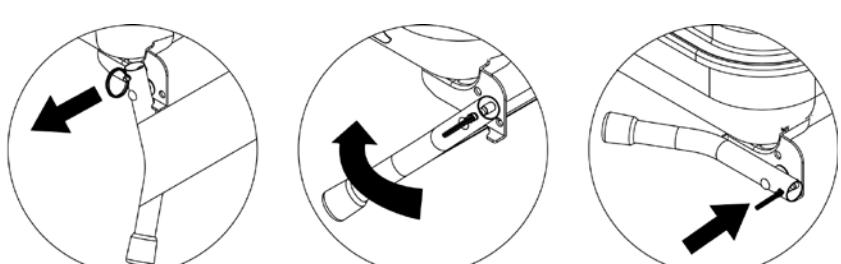
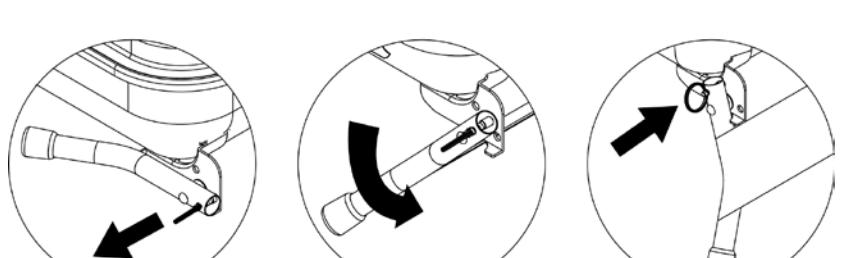
K x 2

L x 2

8

Insert Charcoal Grid



Assembly Instructions (continued)**9****Insert Warming Rack****10****Insert Cooking Grid****11****Lock Lid****Unlock Lid****12****Fold Up Legs***Note: Always lock lid before folding legs.***Unfold Legs***Note: Always open legs completely and are secured in place before lighting.*

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Operating Instructions

This appliance is designed for use only with quality charcoal briquets, lump charcoal and cooking wood.

Lighting

1. Open lid and vents.
2. Make sure ash receiver is empty and secure.
3. Remove cooking grid.
4. Arrange and light fuel per instructions on fuel package.
5. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time, by operating the grill for at least 15 minutes with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

CAUTION: Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.

Direct Cooking

Cooking directly over hot coals. Ideal for searing in juices and food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Open lid and remove cooking grid.
2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instructions. Leave lid open.
3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals evenly across charcoal grid with a long handle tool.
4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
5. While wearing protective gloves open lid and place food onto cooking grids above the hot coals with long handle tongs.
6. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
7. Note: If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

Indirect Cooking

Not cooking directly over hot coals. Ideal for slow cooking and foods requiring more than 25 minutes such as most roasts, loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Open lid and remove cooking grid.
2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instructions. Leave lid open.
3. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals to the outsides of charcoal grid with a long handle tool.
4. While wearing protective gloves replace cooking grid, close lid and allow grill to preheat.
5. Wear protective gloves to open lid. Use long handled tools to place food onto cooking grids above the areas without hot coals.
6. With lid closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
7. Note: If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

For more tips on indirect cooking please see "Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life"

Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
2. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
3. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
4. When in-direct cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan. Place pan away from the lit coals.
5. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer's instructions.
6. Accessories designed for portable grills can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.

7. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
8. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, clean out all ashes, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and store in a cool dry place.
9. Visit websites like www.bluerhino.com, watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn more interesting tips.

Cleaning and Care

Caution

1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply removed.
2. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Notices

1. Abrasive cleaners will damage this product.
2. Never use oven cleaner to clean any part of grill.
3. Do not clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

Product Registration

For faster warranty service, please register your product immediately at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. VENDOR ALSO DISCLAIMS AND ANY ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL NOT LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
Winston-Salem, North Carolina USA
(800) 762-1142



Outdoor Charcoal Barbecue Grill Model No. CBT711W

(800)-762-1142

Blue Rhino Sourcing, LLC
Winston-Salem, North Carolina 27104, EE.UU.

naturaliza no obliga al fabricante.

El fabricante no autoriza a ninguna persona a comprender para suministrar el fabricante de esta remoción, devolución o reemplazo de este equipo y cumplir representación de esta

causalidad otra obligación a responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, reparación, devolución o reemplazo de este equipo y cumplir representación de esta

jurisdicciones no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, de tener otros derechos según el lugar donde el comprador o la compradora residan. Ciertas

Está garantía limitada le da al comprador derechos legales específicos y el comprador puede garantizar que esta limitación no se aplique a usted.

INCIDENCIAS O CONSECUENCIAS. El fabricante, además, no asume responsabilidad por

ANTE CAUSALIDAD PERSONA POR DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, PUNITIVOS,

PARTICULAR, EL FABRICANTE NO ASUME RESPONSABILIDAD ANTE EL COMPRADOR O

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZADAD Y ADAPTABILIDAD A UN PROPOSITO

SE HACE RESPONSABLE POR NINGUNA GARANTÍA IMPLÍCITA INCLUYENDO, SIN LIMITACIONES,

de comerciabilidad o la garantía de apertura para un propósito en particular. El fabricante garantiza vendedores al autorizados. Esta excepción de responsabilidad incluye cualquier garantía

responsabilidad por garantías de productos vendidos por quienes no sean distribuidores o

esta garantía limitada reemplaza cualquier otra garantía. El fabricante no asume ninguna compra de la unidad.

Además, la garantía limitada no cubre daños al terminal de la unidad, tales como rasguños,

abolladuras, descoloridos, oxidaciones y otros daños causados por la intemperie después de la prescripción en este manual del usuario.

o servicio proporcionado o falla en la realización de mantenimiento normal y rutinario como se mal uso, alteración, empleo en usos inapropiados, instalación defectuosa o mantenimiento

esta garantía limitada no cubre fallas o dificultades de operación debidas a accidente, abuso, fabricante devolverá las partes al cliente con costo de transporte o envío prepago.

que devuelva las partes defectuosas, los costos de transporte deberán ser pagados. El fabricante devolverá las partes defectuosas, tales como el efecto y prueba

customer Service Department) del fabricante. Si el fabricante confirma el efecto y prueba

antes de devolver cualquier pieza, comunique con el Departamento de Servicio al Cliente

uso normal y las que un examen indica, a satisfacción del fabricante, que están defectuosas.

la reparación o reemplazo de las piezas que resulten defectuosas en condiciones de servicio

usted debe conservar el recibo de venta o la factura. Esta garantía limitada estará limitada a de obra. El fabricante podrá reponer la pieza de la fecha de compra. Por lo tanto,

de compra, todas las piezas de este producto estarán libres de defectos en material y mano

instucciones impresas que la acompañan por un periodo de un (1) año a partir de la fecha

producto, y ninguna otra persona, que si la unidad se armó opera de acuerdo con las

Garantía limitada

www.BlueRhino.com o llamarando al 1.800.762.1142.

Siavase registrar su unidad inmediatamente visitando nuestro sitio de internet

Registro del producto

parilla

Para mayores sugerencias sobre cocción indirecta, por favor consulte la sección

una emergencia.

7. Deje que el carbon de leña se extinga completamente antes de cerrar la tapa y todos los

alimentos.

sin revolver las ya encendidas. Cuidadosamente vuélvala a colocar la parilla y, luego, los usando guantes de protección remueve la parilla de cocción y coloque briquetas adicionales

Nota: Si es necesario agregar briquetas, remueva los alimentos de la parilla de cocción y

del alimento se haya alcanzado.

6. Con la tapa cerrada, haga la cocción de los alimentos hasta que la temperatura interna

encienda.

5. Use guantes de protección y abra la tapa. Use un utensilio de mango largo para colocar

los alimentos en las parillas de cocción sobre las áreas que no tienen briquetas

4. Usando guantes de protección, vuélvala a colocar la parilla de cocción, ciérre la tapa y deje

que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.

3. Usando guantes de protección, vuélvala a colocar la parilla de cocción, en forma

paralela a lo largo de la parilla, usando un utensilio de mango largo.

2. Coloque las briquetas de carbon de leña y enciéndalas de acuerdo con las instrucciones

1. Abra la tapa y remueva la parilla de cocción.

para cocer alimentos de leño cocción no se hace directamente sobre las briquetas encendidas. Es ideal

asados, lomos, chuletas, pollitos, pavos, pescado y alimentos horneados.

7. Deje que el carbon de leña se extinga completamente antes de cerrar la tapa y los

alimentos.

sin revolver las ya encendidas. Cuidadosamente vuélvala a colocar la parilla y, luego, los

usando guantes de protección remueve la parilla de cocción y coloque briquetas adicionales

Nota: Si es necesario agregar briquetas, remueva los alimentos de la parilla de cocción y

del alimento se haya alcanzado.

6. Con la tapa abierta o cerrada haga la cocción de los alimentos hasta que la temperatura

interna del alimento se haya alcanzado.

5. Use guantes de protección y tenacillas de mango largo para colocar los alimentos en las

que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.

4. Usando guantes de protección, vuélvala a colocar la parilla de cocción, ciérre la tapa y deje

que la parilla se caliente antes de cocer los alimentos.

3. Usando guantes de protección, vuélvala a colocar la parilla de cocción, en forma

paralela a lo largo de la parilla, usando un utensilio de mango largo.

2. Coloque las briquetas de carbon de leña y enciéndalas de acuerdo con las instrucciones

1. Abra la tapa y remueva la parilla de cocción.

hamburguesas, perros calientes, porotos de arveja, legumbres y frutas,

alimentos que requieren menos de 25 minutos de tiempo de asado, tales como bistec,

cocción directa sobre las briquetas calientes. Ideal para churrasco los jugos y para cocer

7. Deje la tapa abierta hasta que las briquetas se tomen en carbonos

encendidos.

PRECAUCIÓN: Las briquetas de encendido instantáneo pueden arder

olores se disipen.

Esto realizará una "limpieza por calor" en las piezas internas de la unidad que los

por primera vez, encendiendo la parilla por lo menos por 15 minutos con la tapa cerrada.

2. Remueva todo aceite de fabricación que encuentre en la unidad antes de usar la parilla

removidos de la parilla.

1. Verifique que todos los empaques, etiquetas y envolturas de protección han sido

uso por primera vez

cocinar.

5. Deje que la materia combustible se forme en carbonos encendidos antes de comenzar a

4. Disponga la materia combustible de acuerdo con las instrucciones del empaque.

3. Saque la parilla de cocción.

2. Verifique que el receptor de ceniza está vacío y bien asegurado.

1. Abra la tapa y los reguladores de aire.

Encendido

blague y leña para cocción

Esta unidad ha sido diseñada para ser usada con briquetas de calidad, carbon de leña en

instrucciones de operación

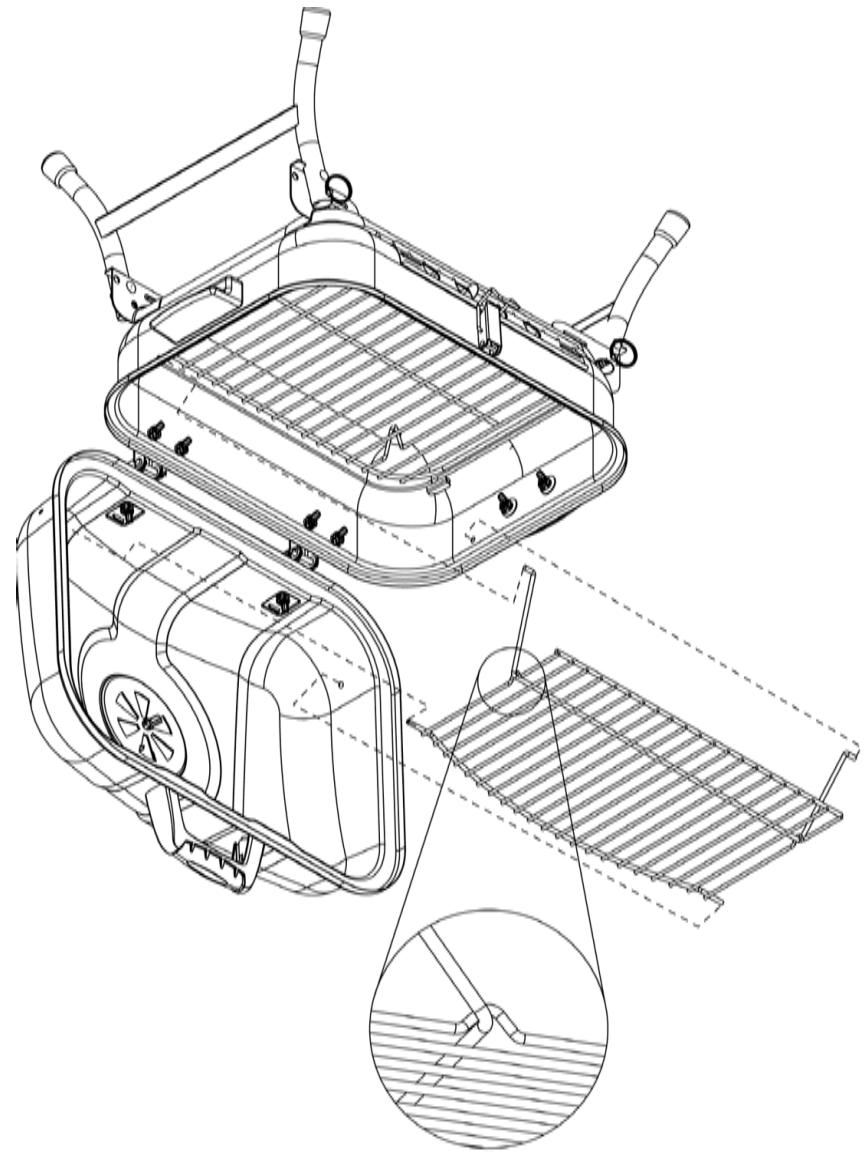
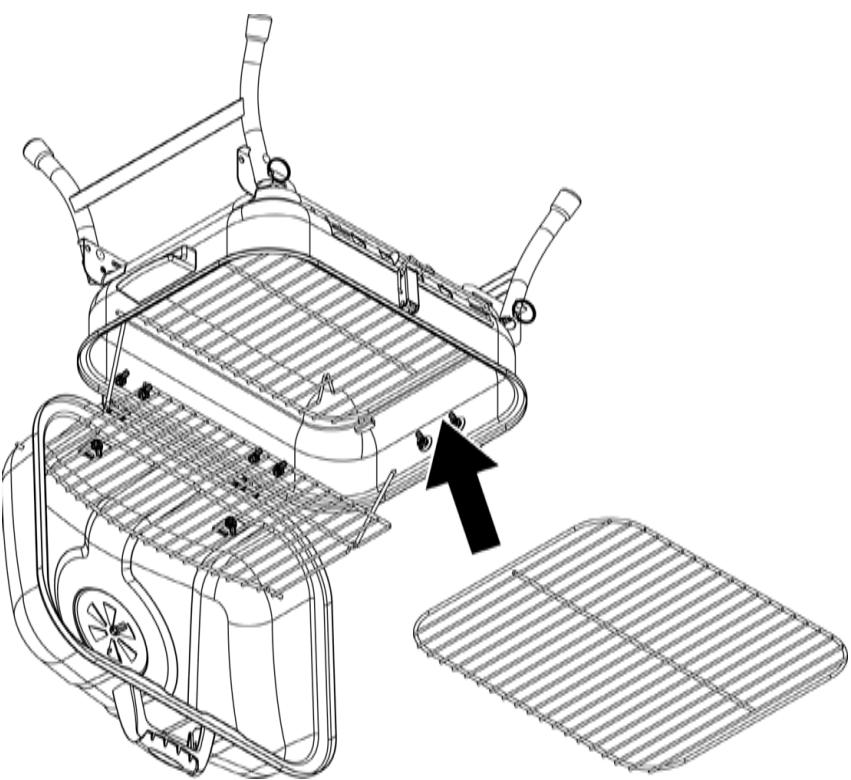
Si necesita ayuda llame al 1.800.762.1142. No vuela al lugar de compra.

9

Coloque la rejilla de calentamiento

10

Coloque la rejilla de cocción



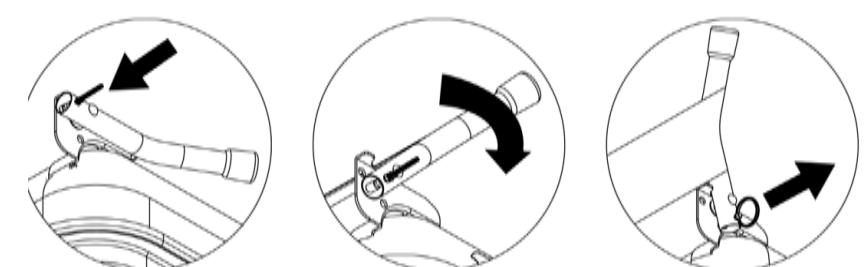
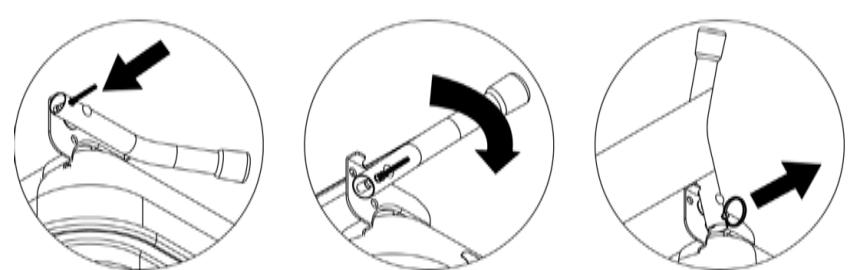
11

Cierre la tapa

12

Doble las patas

Nota: Cierre siempre la tapa antes de doblar las patas.

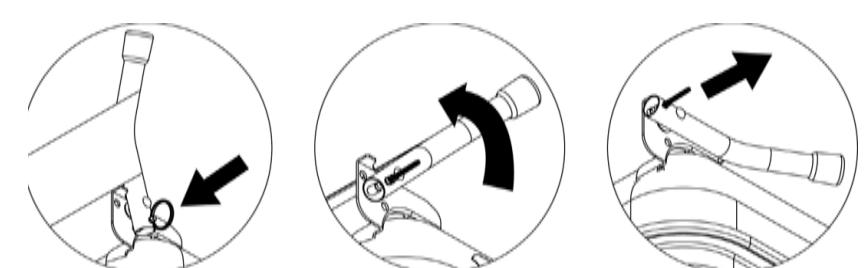
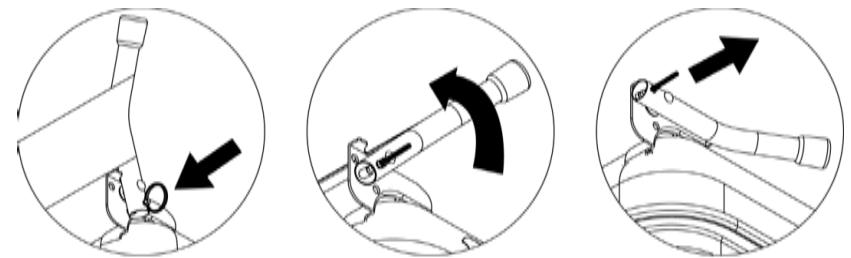


13

Abra el cierre de la tapa

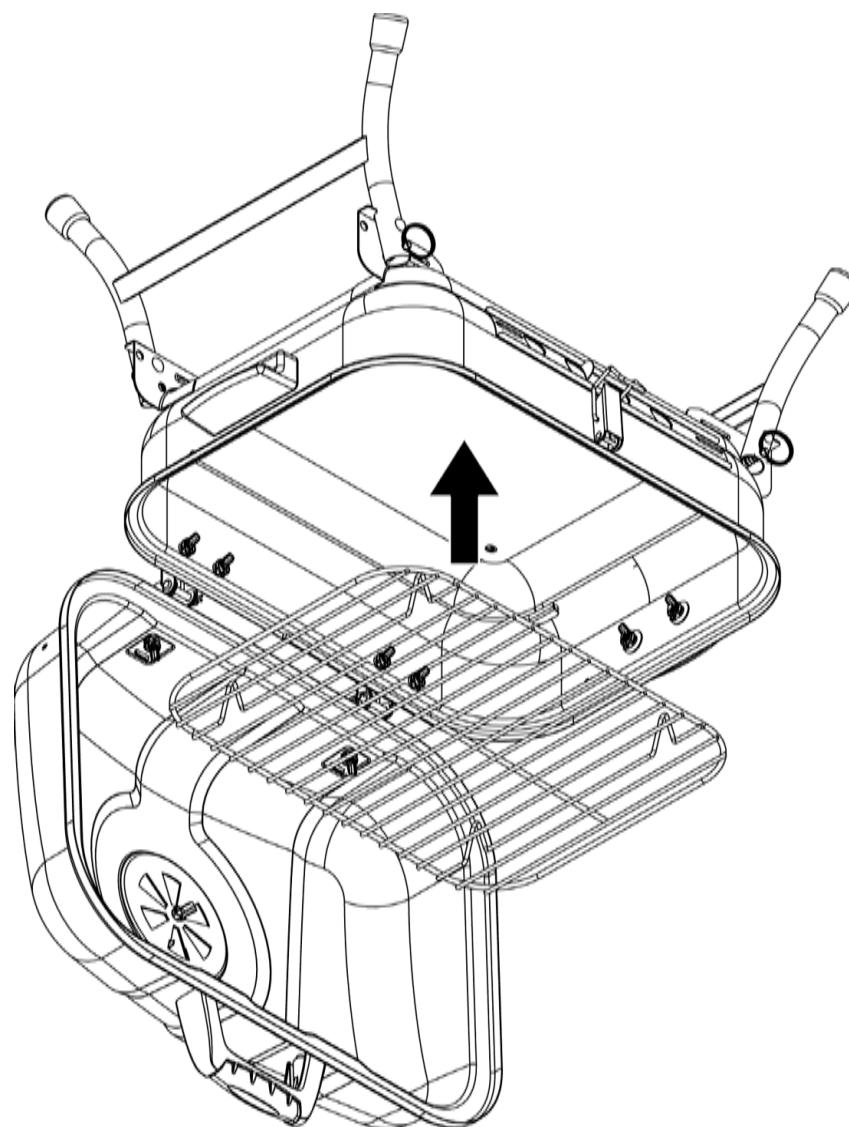
Desdoble las patas

Nota: Abra siempre las patas completamente y verifique que han quedado aseguradas en su lugar antes de encender la unidad.



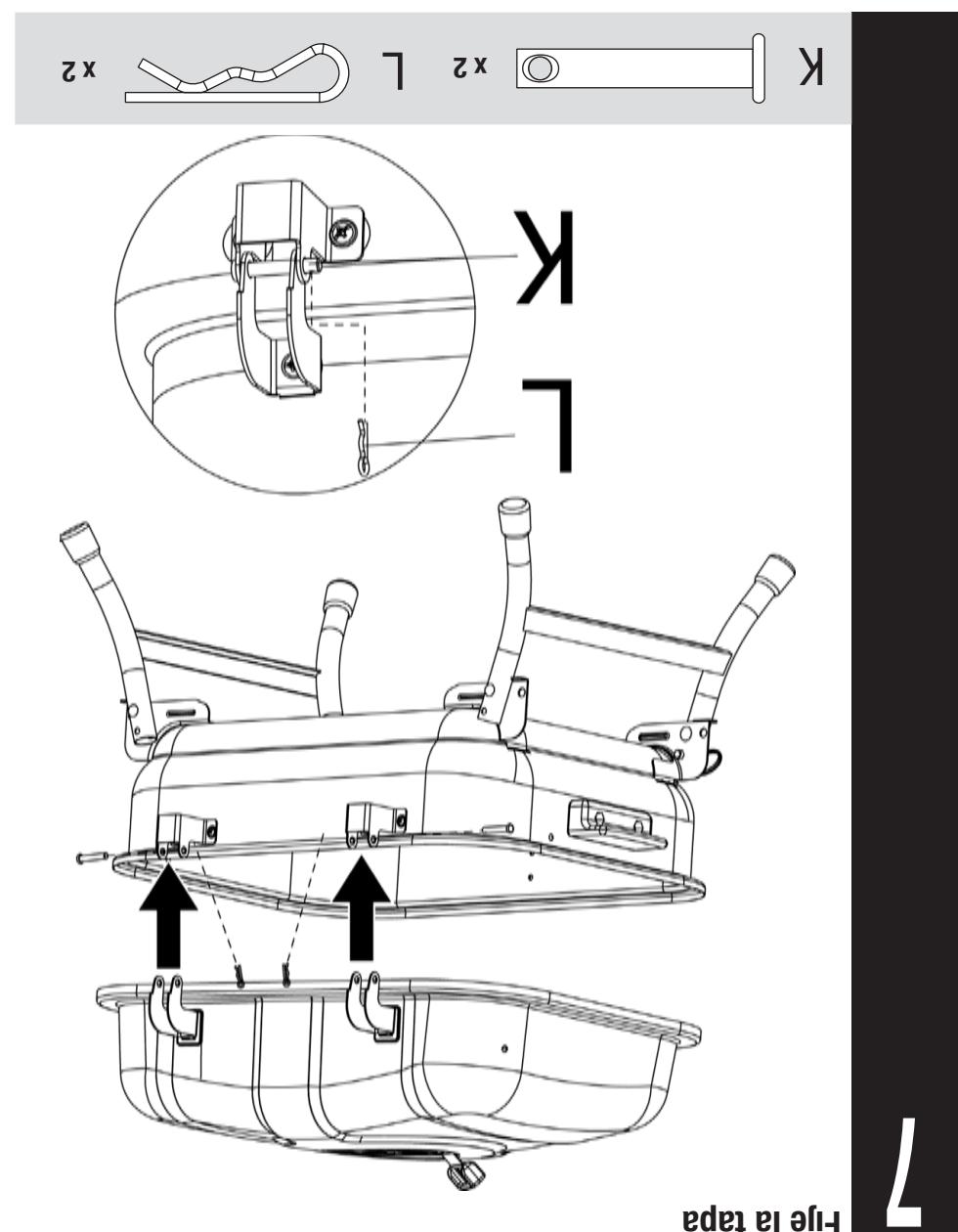
14

Instrucciones de armado (continuación)



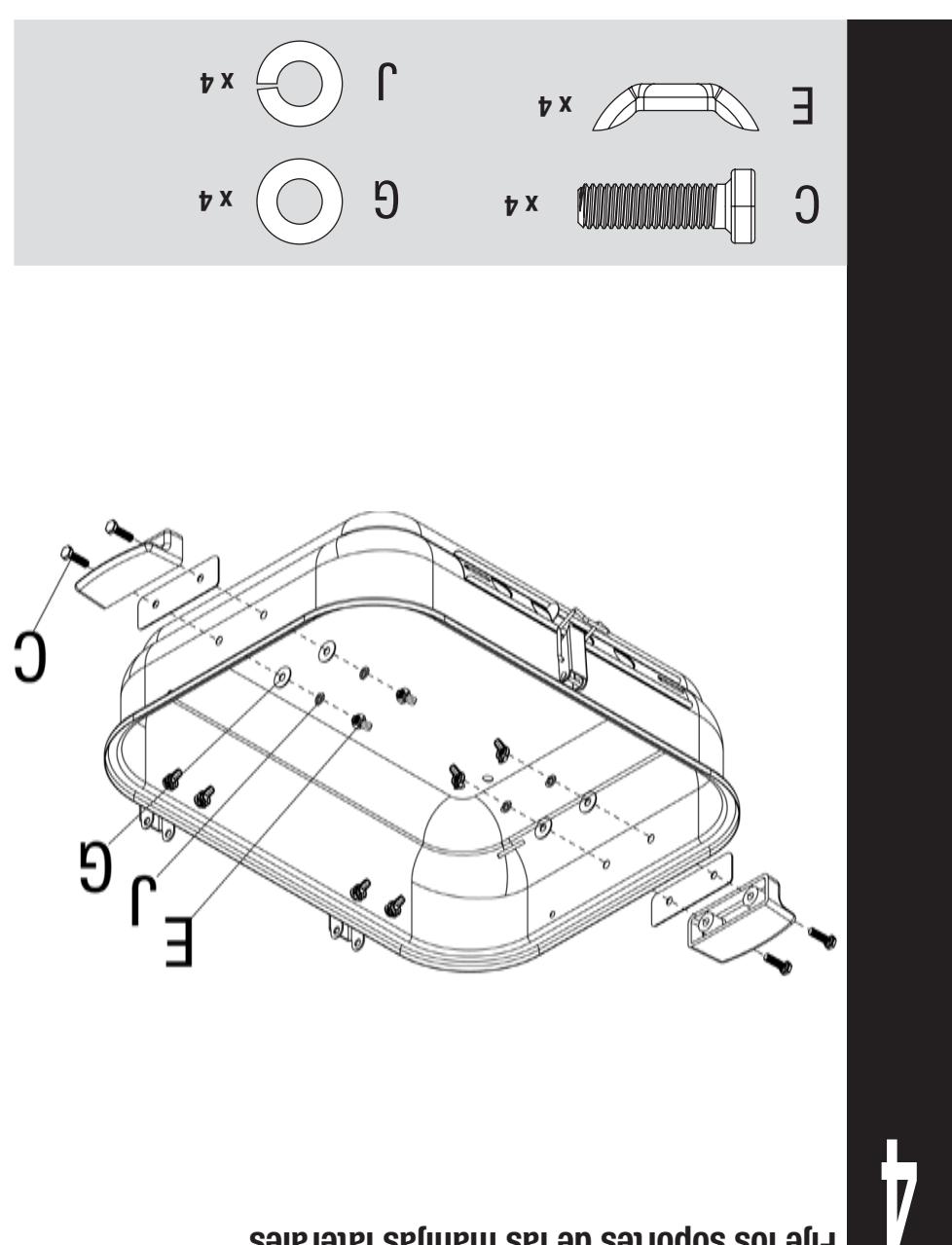
Coloque la rejilla para el carbón de leña

8



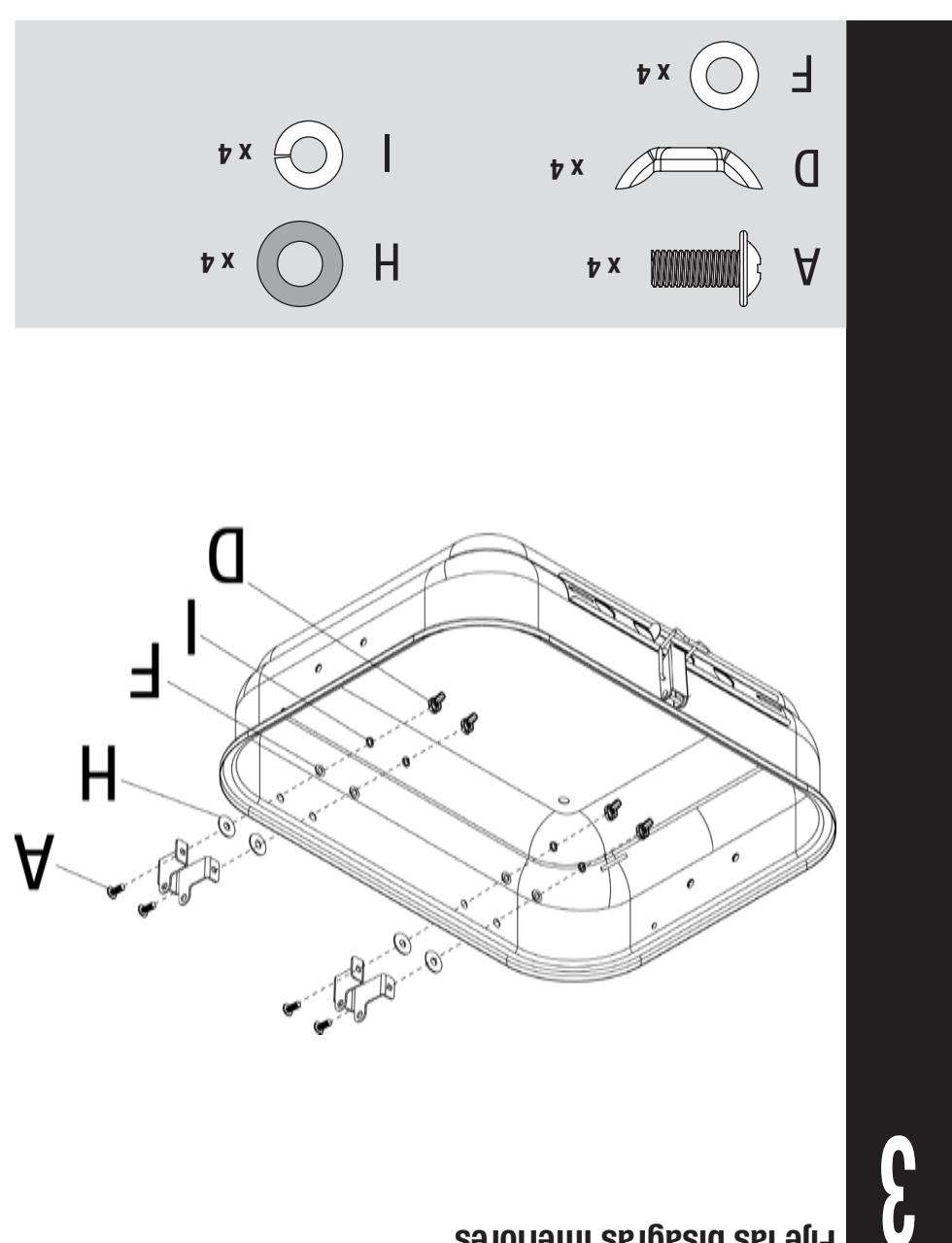
Fije la tapa

7



Fije los soportes de las manijas laterales

4

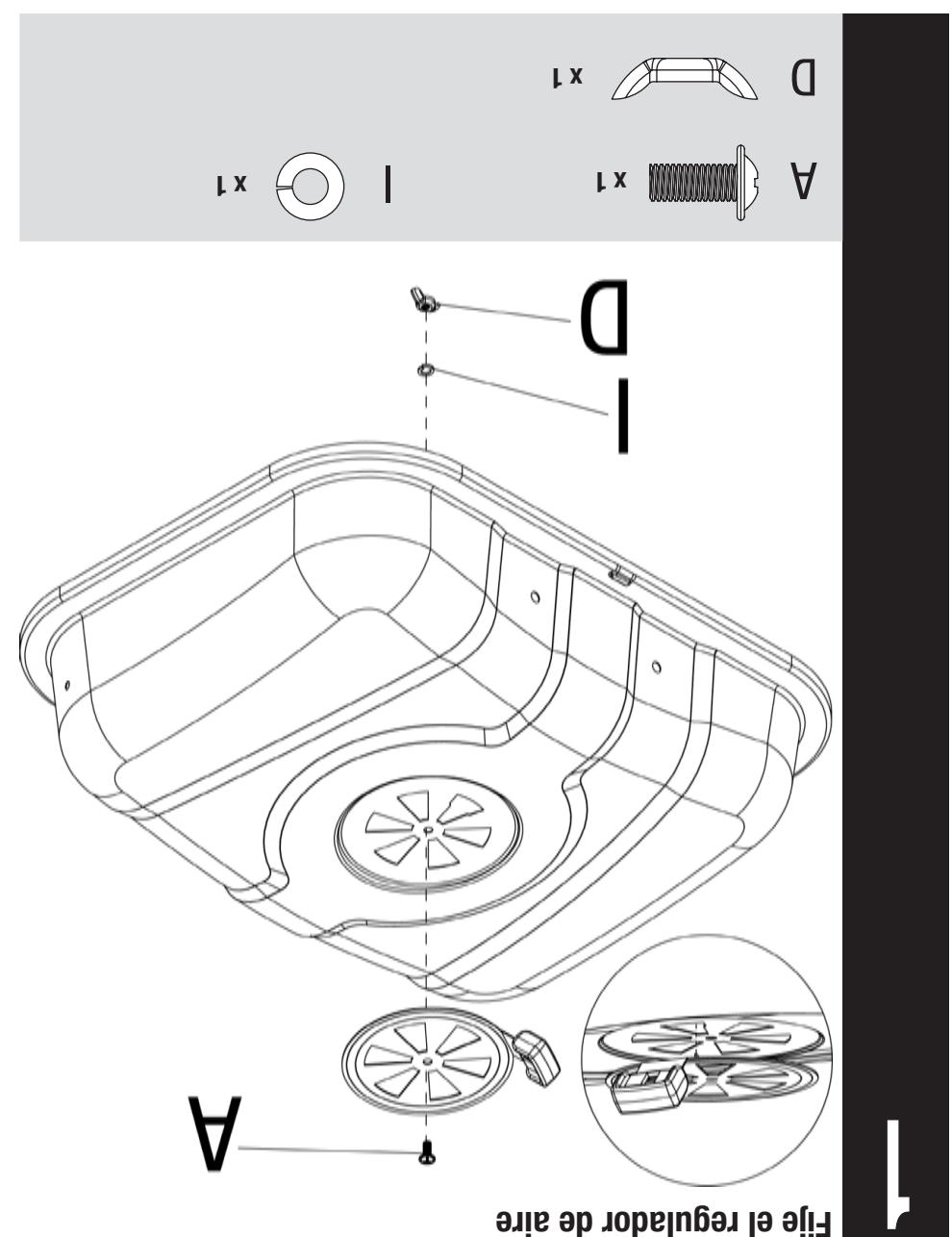
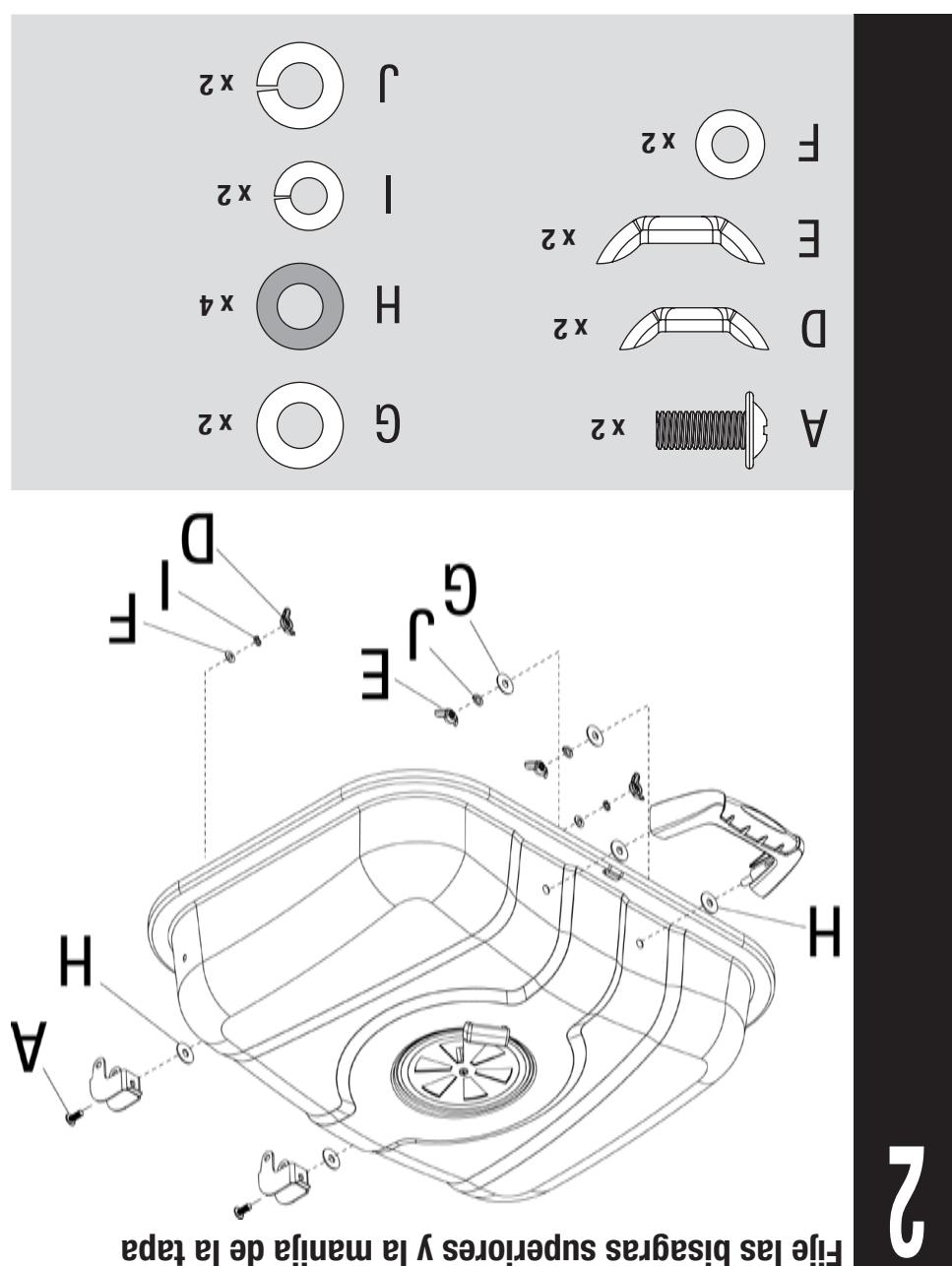
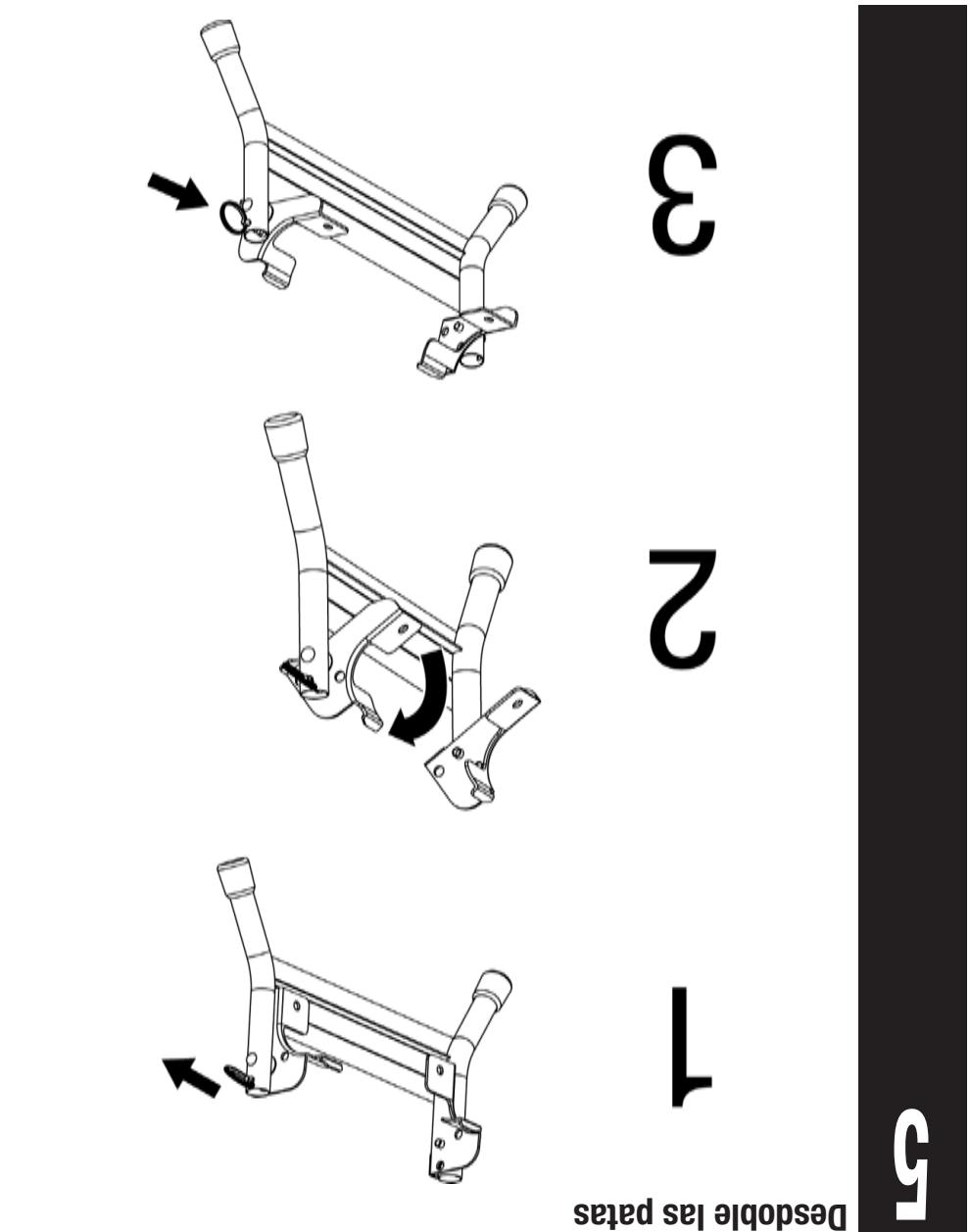
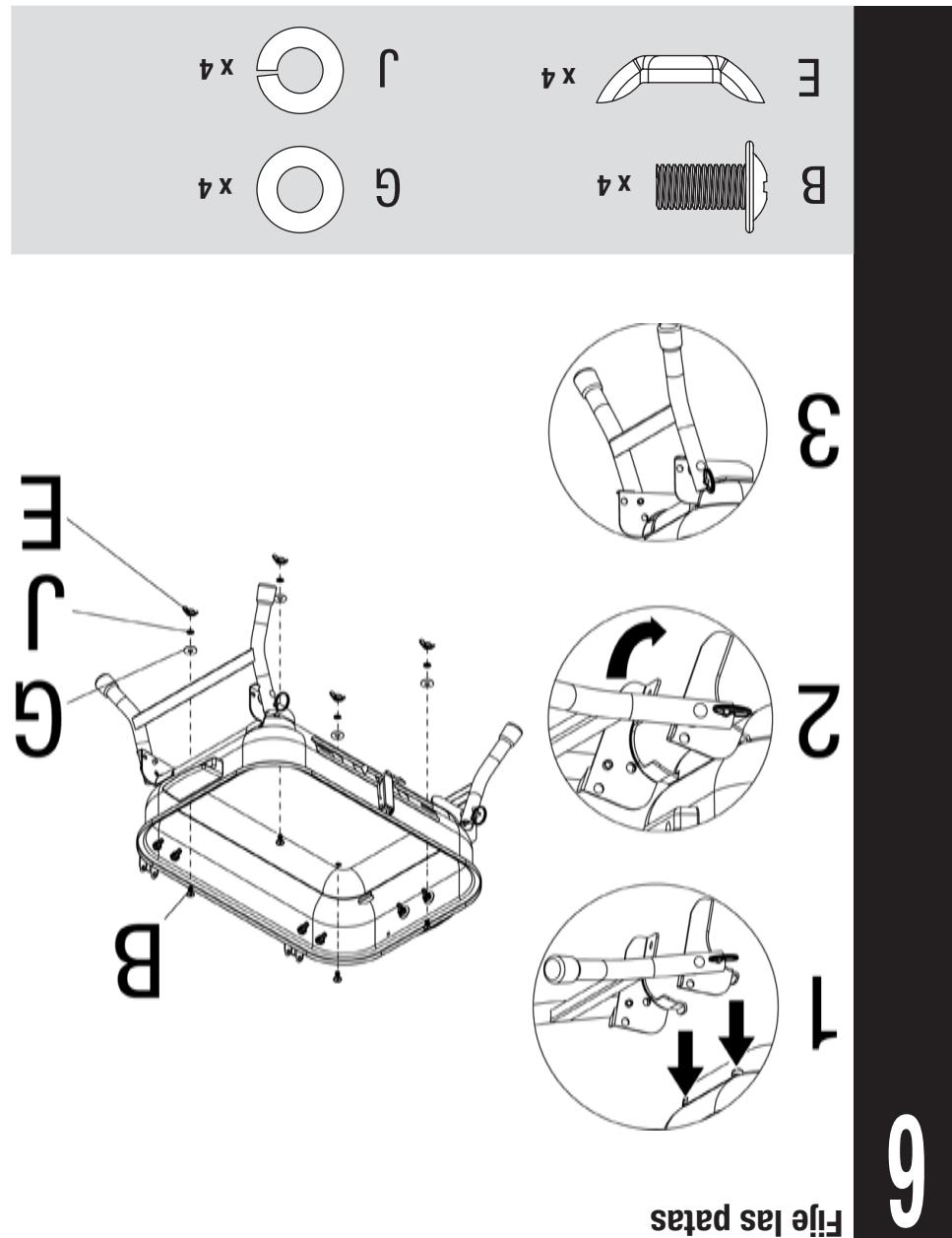


Fije las bisagras inferiores

3

- Si gira todos los pasos en el orden indicado para sacar debidamente esta unidad.
- Si gira todos los pasos en el orden indicado para sacar debidamente esta unidad.
- Cuando sea del caso, apriete a mano, en un principio, las conexiones de ferretería. Una vez que ha terminado el paso, apriete completamente todos los elementos de ferretería.
- Despeje un área suficientemente grande para disponer todos los componentes y los elementos de ferretería.

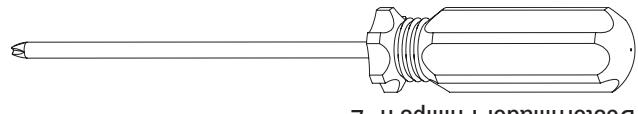
• Despeje un área suficientemente grande para disponer todos los componentes y los elementos de ferretería.



NO DEVELVA EL PRODUCTO AL LUGAR DE COMPAÑA
Para facilitar el armado:
• Evite la pérdida de componentes pequeños o elementos de ferretería, armando el producto en un lugar de piso plano sin aberturas ni henijas.

Si necesita ayuda llame, sin cargo, al 1.800.762-1142. Por favor tenga a mano su manual y el número de serie de la unidad, para referencia.

Elementos de ferretería

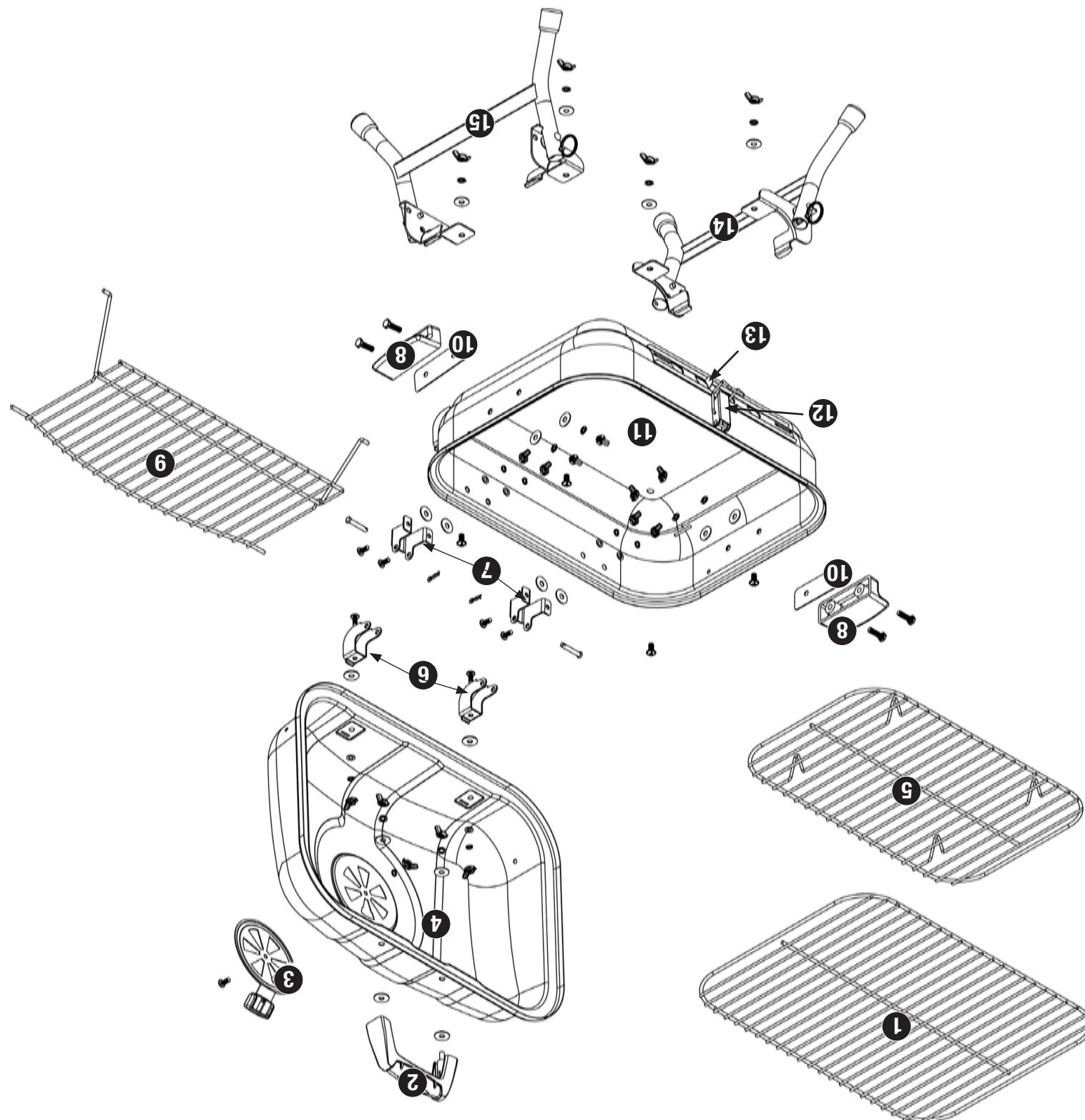


Destornillador Phillips nº 2

Herramientas necesarias para el armado (no incluidas)

A	Tornillo	Phillips de cabeza abombada, galvanizado, M5x12	7 pzs
B	Tornillo	Phillips de cabeza abombada, galvanizado, M6x12	4 pzs
C	Perno	Galvanizado, de cabeza hexagonal, M6x20	4 pzs
D	Tuerca de mariposa	Acero, M5	7 pzs
E	Tuerca de mariposa	Acero, M6	10 pzs
F	Arandela	Galvanizada, Ø5	6 pzs
G	Arandela	Galvanizada, Ø6	10 pzs
H	Arandela	Resistente al calor, Ø6	8 pzs
I	Arandela de cierre	Galvanizada, Ø5	7 pzs
J	Arandela de cierre	Galvanizada, Ø5	10 pzs
K	Pasador	Negro, Ø5 x 30	2 pzs
L	Pasador de horquilla	Galvanizado, Ø1,4 x 30	2 pzs

Diagrama de explosión



Lista de piezas

Si necesita ayuda llame al 1.800.762.1142. No vuelve al lugar de compra.

1. Esta parrilla es para ser usada al aire libre únicamente y no debe usarse en un edificio, garaje o cuadricular otra área cerrada.

2. No opere, encienda o use esta unidad a menos de 2,43 m de paredes estructuradas o edificaciones.

3. Esta parrilla NO ha sido diseñada para uso comercial.

4. No es una parrilla de sobremesa. Por lo tanto, no coloque esta parrilla sobre ninguna tipo de superficie de sobremesa.

5. NO use la parrilla para cocinar adentro o calentar el ambiente. Los gases tóxicos de monóxido de carbono pueden acumularse y provocar la asfixia.

6. No utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla.

7. NO utilice el equipo en una atmósfera explosiva. Mantenga la zona de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y cuadricular o trozos de alambre hasta que las briquetas se tomen en carbones encendidos.

8. NO guarde o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 7,62 m (25 pies) de esta unidad.

9. Las briquetas de encendido instantáneo pueden arder a muy alta temperatura durante su encendido inicial. Asegúrese de tener la tapa cerrada y de que las briquetas se enciendan bien fijadas y apretadas.

10. Mantenga todo material y superficies combustibles a por lo menos 53 cm (21 pulgadas) de la parrilla en todo momento. NO use esta parrilla debajo de aleros o cerca de construcciones combustibles que no estén debidamente protegidas.

11. NO altere la parrilla de ninguna forma.

12. NO utilice la parrilla a menos que esté completamente montada y que todas las piezas estén bien fijadas y apretadas.

13. Esta parrilla debe limpiable y verificarse completamente de manera regular.

14. Use únicamente piezas autorizadas de fabrica de Blue Rhino Global Sourcing, LLC. El uso de cuadricular pieza no autorizada de fabrica puede ser peligroso. Su uso invalida su garantía.

15. NO encienda esta unidad sin haber leído las instrucciones de "Encendido" que se encuentran en este manual.

16. NO toque las piezas de metal de la parrilla hasta que no se haya enfriado completamente (alrededor de 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que usted tenga puestas elementos de protección tales como guantes o almohadilla para las ollas, guantes de barbacoa, etc.

17. Nunca toque rejillas (de carbón de leña o de cocción), las cenizas o el carbón para determinar si están calientes.

18. NO usar sobre terrazas de madera, muelas de madera o sobre cuadricular otra superficie combustible.

19. NO instalar o utilizar en embarcaciones o vehículos de recreo.

PARA SU SEGURIDAD

ADVERTENCIA



8	Garantía limitada
8	Registro del producto
7	Limpieza y cuidado
6	Sugerencias
6	Colocación
9	Uso por primera vez
6	Instrucciones de operación
4	Instrucciones de armado
3	Diagrama de explosión y elementos de ferretería
2	Salvaguardias importantes
	Página 2

Índice

PARA SU SEGURIDAD:

ADVERTENCIA

(figura de casquillo recinto)

PARA SU SEGURIDAD:

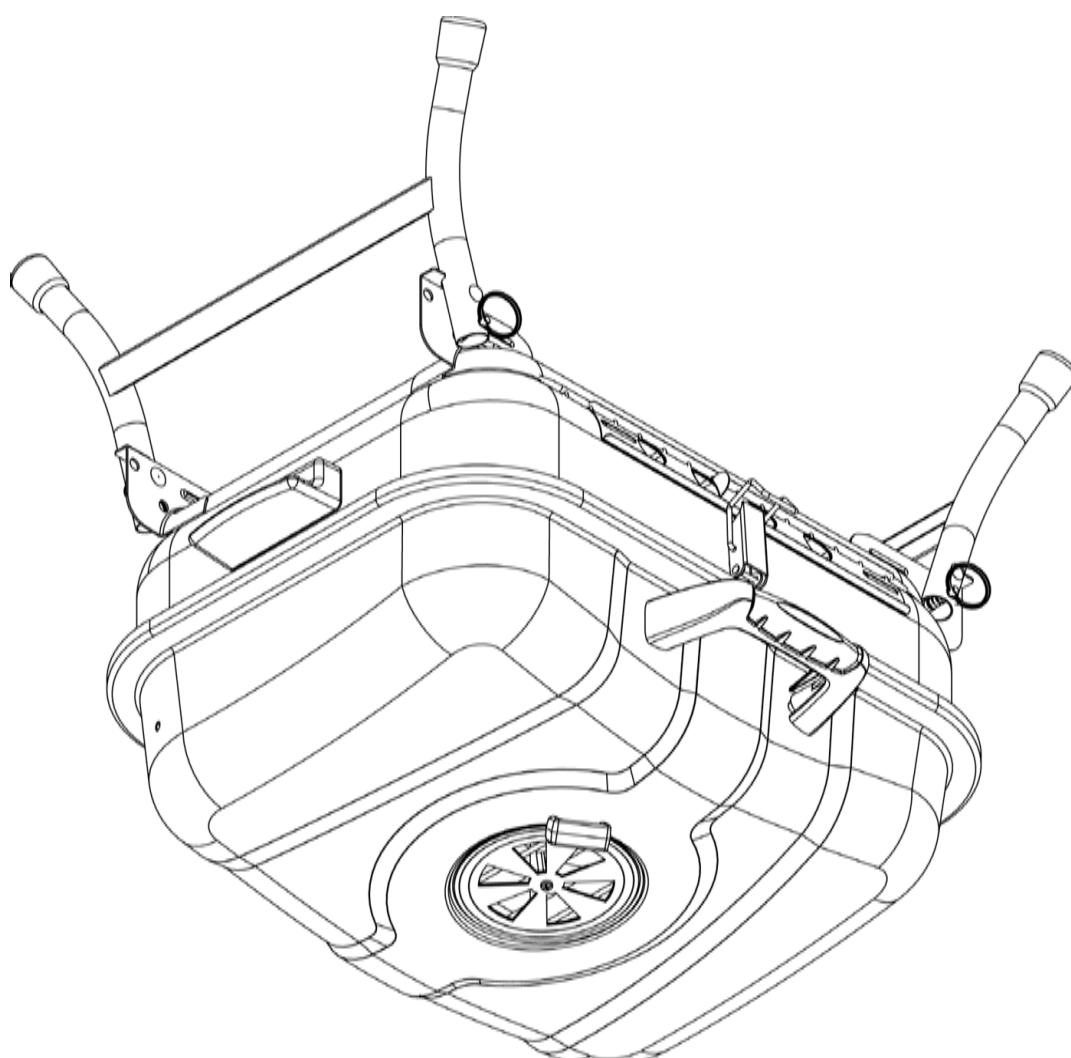
ADVERTENCIA

Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
Si está montando esta unidad para otra persona,
entreéguele este manual para futuras consultas.

3. El no seguir estas instrucciones puede
ocasionar un incendio o una explosión, con sus
consecuentes daños a la propiedad, lesiones
personales y hasta accidentes fatales.

2. Lea atentamente las instrucciones de
instalación, funcionamiento y mantenimiento de
equipo antes de instalarlo, ponerlo en marcha o
desarmarlo. Una instalación, alteración, reparación
o mantenimiento inadecuados pueden causar
lesiones o daños a la propiedad.

1. Una instalación, ajuste, alteración, reparación
o mantenimiento inadecuados pueden causar
lesiones o daños a la propiedad.



Modelo nº CBT711W

Parilla de carbon de leña para exteriores

MANUAL DEL USUARIO

Uniflame